



CRUMBLE AUX POMMES

POUR 4 PERSONNES

Moule: pour un grand plat à gratin graissé d'env. 2 litres

100 g	de farine
100 g	de sucre
2 pincées	de sel
100 g	d'amandes
100 g	de beurre ramolli
700 g	de pommes
1	citron
1 cs	de sucre

Sucre glace pour saupoudrer

En collaboration avec

Betty Bossi

VOICI COMMENT FAIRE

- 1. Crumble:** préchauffer le four à 180 °C. Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier, hacher grossièrement les amandes, les ajouter. Ajouter le beurre, mélanger avec une fourchette jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse.
- 2. Pommes:** couper les pommes en quartiers, épépiner, répartir dans le moule préparé. Presser le jus du citron et l'incorporer aux pommes avec le sucre. Répartir la pâte sur les pommes.
- 3. Cuisson:** env. 40 min au milieu du four. Sortir du four, laisser tiédir et saupoudrer d'un peu de sucre glace. Servir tiède

Servir avec: de la glace à la vanille.

Réalisation: env. 20 min

Cuisson: env. 40 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/4)

619 kcal / lipides 34 g /

glucides 65 g / protéines 10 g

Végétarien

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles dans votre Coop Pronto.

